

Küchenrunde

LUKAS BUCK | MAX RITTER
JONAS MÜNZINGER | MARCEL SIEGERS

FOIE GRAS - KIRSCHEN - SHERRY (ACGK9)
marinierte Gänseleber mit Sesam, Pedro Ximenez
und Brioche
18 €

•

KONFIERTER STÖR (D3)
mit Osietra Kaviar, Wassermelone und Sud von grünen Erbsen
dazu karamellisierte Senfsaat
17 €

•

ZANDER - BASMATI - SOJA (FGI)
auf der Haut gebratener Wildfangzander mit grünem Spargel,
Austernpilzen und Reiscrème, dazu gereifte Sojasauce und Papaya
32 €

•

PFIRSICHEISTEE (ACG)
Les Misérables von grünem Matcha mit 3 mal Pfirsich
12 €

3 Gang - 59 € | 4 Gang - 74 €

(letzter Gang immer Dessert oder Käse)

Hier geht's mal nicht um die Wurst

WILDKRÄUTER - BURRATA - TOMATE (ACG852)
Keltenhofsalate mit Balsam Vinaigrette, falscher Olive
und gefülltem Mozzarella aus Hohentengen
13 €

•

SCHNITZBIEGELEI (CG)
mit allerlei vom Blumenkohl, gebratenem grünen Spargel
und Frühlingsmorcheln
13 €

•

GERAUCHTER TOFU (ACFGI135)
mit Schwarzwald Miso Sud, asiatischem Gemüse
und Mu-Err Pilzen
25 €

3 Gang - 49 €

OETTINGER'S RESTAURANT

Oettinger's Menü

SAIBLING AUS DEM WÜRZBACHTAL (ADG3)
mild gebeizt mit dehydrierter Gurke,
Kefir und allerlei Fenchel

•

ENTENLEBER GEBRATEN (ACGI)
mit Wachsbohne, Sarriette und gebrannter roter Zwiebel
dazu Stachelbeere

•

HUMMER - KARTOFFEL - SAUERAMPFER (ABCGI)
Vichyssoise mit junger Roter Bete, Lauchquiche
und ausgelöstem US Hummer

•

REH AUS DEUTSCHER JAGD (ACGI)
Rosa gebratener Rücken mit jungen Rübchen,
Pfifferlingen und Brombeeren, dazu ein Briocheknödel

•

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE (ACGH)
von unserem Maître Affineur Waltmann

•

SOMMERBEEREN (ACGH)
Holunderblüte - Skyr

4 Gang - 74 € | 5 Gang - 84 € | 6 Gang - 89 €

(letzter Gang immer Käse oder Dessert)

> Begleitende Weine zu unseren Menüs <

4er Weinreise - 24 € | 5er Weinreise - 28 € | 6er Weinreise - 32 €

Glasweise mit je ca. 1 dl.

Unsere Klassiker *Alles andere als Standard*

BOUILLABAISSE VON KRUSTENTIEREN (ABCDGIN)
mit Jakobsmuschel, Steinbutt und Maine Hummer
dazu Rouille Tomate, Fenchel und schwarzer Knoblauch

Vorweg oder Zwischendurch - 16 €
als Hauptsache - 28 €

STEINBUTT - BÄRLAUCH - SPARGEL (ACGD)
Gebratenes Filet vom Wildfang Steinbutt
mit den ersten Pfifferlingen, karamellisiertem Bruchsaler Spargel
und Frühlingserbsen, dazu eine Tomaten-Olivenöl-Vinaigrette

35 €

ALBZICKLEIN (ACGI)
gebratene Keule, Schmorschulter und Bries vom Milchzicklein
mit gebrannter Roscoff Zwiebel, Morcheln und allerlei Blumenkohl,
dazu CousCous

29 €

IBERICO GREMOLATA (CGI)
Nackenkernstück vom Spanischem Eichelschwein
mit Jus von geröstetem Knoblauch, Zitronenpüree
und allerlei Petersilie, dazu gebratener wilder Brokkoli

35 €

*Verehrte Gäste,
die Lebensmittel-Informationsverordnung schreibt die Kennzeichnung evtl. allergie-
auslösender Inhaltsstoffe vor. Bitte fragen Sie nach unserem alphabetischen Verzeichnis.*

Aus unserer Patisserie

PFIRSICHEISTEE (ACG) Les Misérables von grünem Matcha mit 3 x Pfirsich	12 €
SOMMERBEEREN (ACGH) Holunderblüte - Skyr	12 €
ROHMILCHKÄSE AUSWAHL (ACGH) von unserem Maître Affineur Waltmann	12 €

Begleitung zum Dessert oder Käse

FELLBACHER WEINGÄRTNER 2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 1 dl.	8,20 €
2015 Fellbacher Riesling -P- Auslese - 0,5 l. Flasche	38,00 €
WEINLAUBENHOF KRACHER BURGENLAND 2016 Auslese Cuvée - 1 dl.	7,60 €
2012 Beerenauslese Cuvée - 1 dl.	9,90 €
Portwein Senior Tawny, Niepoort Douro - 5 cl.	6,40 €
Portwein LBV 2004, Niepoort Douro - 5 cl.	5,80 €

Ausgezeichnet Genießen...



16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



Schlemmer Atlas



Varta Führer

💎💎💎- Varta-Tipp Service & Küche